

Sortenblatt

Topaz

Herkunft

Rubin x Vanda, Institut für experimentelle Botanik, Prag,
Tschechische Republik



Synonyme

n. v.

Agronomisches Profil

Blüte: mittel, diploid

Wachstum: mittel

Anfälligkeit: n. v.

Ertragsleistung: hoher Ertrag, neigt zu Alternanz, neigt nicht zu Vorerntefruchtfall

Erntezeitpunkt: 2-0 Wochen vor Golden Delicious

Frucht

Größe und Form: groß, abgeplattet kugelförmig

Grund- und Deckfarbe: grüngelbe Grundfarbe; rote, kompakte, gestreifte Deckfarbe; mittlerer Deckfarbenanteil (50 %)

Anfälligkeit Berostung: leichte Berostung der Furcht

Fruchtfleischfestigkeit: 7,4-8,1 kg/cm² zur Ernte

Neigung zur Verbräunung des Fruchtfleisches: mittlere Oxidation

Zuckergehalt: 12,0-13,0 °Brix zur Ernte

Säuregehalt: 8,5-11,0 g/L MA zur Ernte

Spezifisches Gewicht: 0,86

Polyphenolgesamtgehalt¹: in der Schale: 283,8 ± 32,7 mg Catechin/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 99,7 ± 21,1 mg Catechin/ 100 g FW

TAC¹: in der Schale: 335,4 ± 46,6 mg Trolox/ 100 g FW; im Fruchtfleisch: 211,7 ± 24,0 mg Trolox/ 100 g FW

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

13.03.2025 - www.laimburg.it



Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C¹: in der Schale: $36,9 \pm 7,7$ mg/100 g FW; im Fruchtfleisch: $4,2 \pm 0,5$ mg/100 g FW

Pektine¹: im Fruchtfleisch: $1,7 \pm 0,5$ g/100g FW

Geschmack: n. v.

Lagerung: im Kühllager bis zu 3 Monate

Besonderheiten: neigt zu Stippe

Saftherstellung

Ausbeute: sehr geringe Ausbeute

Stabilität der Farbe: geringe Oxidation nach der Dekantierung

Zuckergehalt: 12,3 °Brix

Säuregehalt: 6,8 g/L MA

pH Wert: 3,35

Polyphenolgesamtgehalt: $31,6 \pm 0,9$ mg Catechin/100 mL Saft

TAC: $53,1 \pm 1,8$ mg Trolox/100 mL Saft

Anthocyangehalt²: n. v.

Vitamin C: $1,77 \pm 0,01$ mg/L Saft

1 - nach 2-monatiger Lagerung im normalen Kühllager
2 - nur bei rotfleischigen Sorten

13.03.2025 - www.laimburg.it

